CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

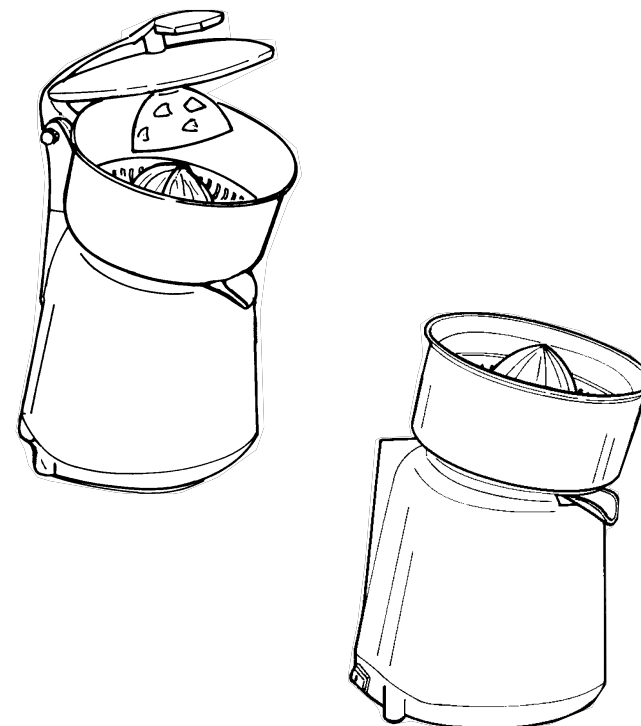
7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento della macchina, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap. 1 par. 3.2**).

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE

SPREMIAGRUMI

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da lavorare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
b) portare l'interruttore (*rif.1 FIG. n°6*) nella posizione "0";
c) ruotare la manopola (*rif.2 FIG. n°6*) fino a che il numero di giri diventa minimo (**solo nei modelli VV**).

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia della pigna e della vaschetta di raccolta

Per la pulizia della pigna e della vaschetta attenersi alla seguente procedura:

a) sganciare con cautela la pigna dal corpo della macchina;
b) a questo punto togliere la vaschetta di raccolta;

Una volta rimossi i componenti, pulirli con acqua tiepida e detersivo neutro.

6.2.2 - pulizia generale

N.B.:Scollegare la presa di alimentazione

Il lavaggio del corpo della macchina può essere eseguito con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.
Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

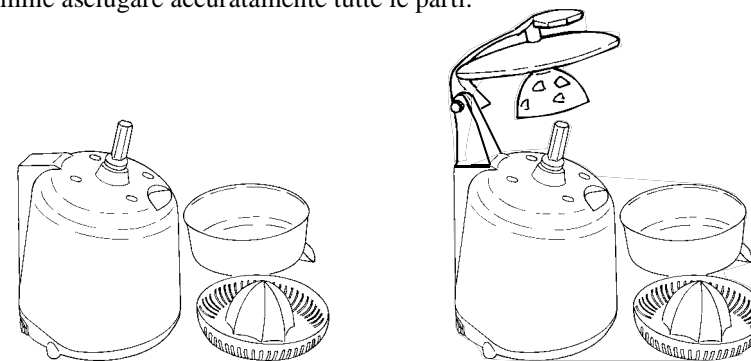



FIG.n°8 - Pulizia dei componenti

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

Per il caricamento del prodotto attenersi alla seguente procedura:

1. azionare l'interruttore portandolo nella posizione "I";
2. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi *FIG.n°7)*: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro; le mani non devono forzare i componenti della macchina o ostacolare i movimenti della stessa.
   In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con le parti in movimento;
3. per il mod. NORMALE: appoggiare l'agrume, già tagliato, sulla pigna esercitando una leggera pressione in modo da azionare l'apparecchio. Se necessario aumentare la velocità ruotando la manopola (*rif.2 FIG.n°6*) in senso orario fino alla posizione voluta (**solo nei mod. VV**).
   N.B.: La macchina cessa di funzionare quando non viene esercitata alcuna pressione sulla pigna;
4. per il mod. a LEVA: appoggiare l'agrume, già tagliato, sulla pigna e, con una leggera pressione, abbassare la leva fino a spremere completamente l'agrume. Se necessario aumentare la velocità ruotando la manopola (*rif.2 FIG.n°6*) in senso orario fino alla posizione voluta (**solo nei mod. VV**).
   N.B.: La macchina cessa di funzionare quando non viene esercitata alcuna pressione sulla pigna;
5. al termine della lavorazione portare l'interruttore nella posizione "0" di arresto.

FIG.n°7 **-** *Posizione corretta per l'utilizzo*

INDICE DELLE FIGURE

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.

- Nel caso si dovesse procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.

- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.

- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.

- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".

- Non impiegare l'apparecchio per prodotti congelati e comunque prodotti non alimentari.

- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 89/392** e mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.
Le sicurezze sono ottenute grazie ad un micro che aziona l'apparecchio solamente se viene schiacciata la pigna.

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

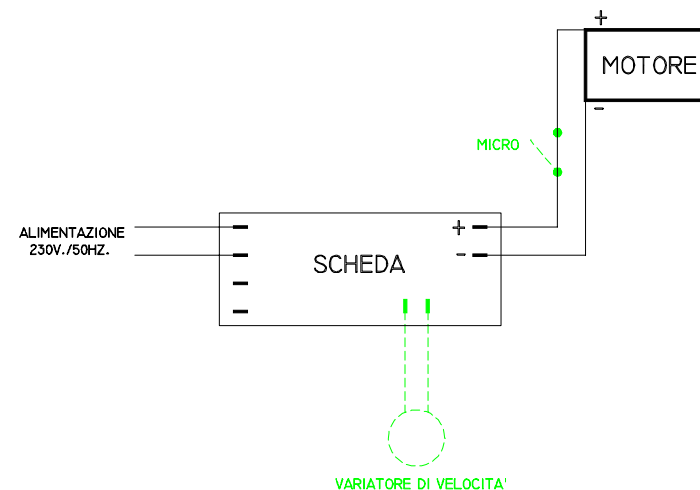



FIG. n°5 - Schema elettrico Mn

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del funzionamento attenersi alla seguente procedura:

1. verificare che l'apparecchio funzioni solo schiacciando la pigna;
2. per i modelli VV verificare che, ruotando la manopola (*rif.2 FIG.n°6*), il numero di giri aumenti;

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

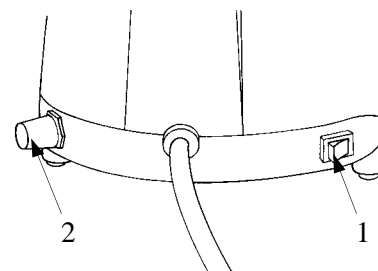
I comandi sono disposti sul corpo della maccchina come evidenziati nella figura sotto riportata.

1. Interruttore a bascula:
   posizione I di marcia
   posizione 0 di arresto
2. Variatore di velocità (nei mod. VV)

FIG. n°6 - Posizione comandi

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, reggetta in plastica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla *Tab. 1* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm²; lunghezza 1.5 m ed una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014.**
Nonostante l'apparecchio sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI (CEE 89/392 punto 1.7.2)** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE*.** Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalle parti accuminate.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

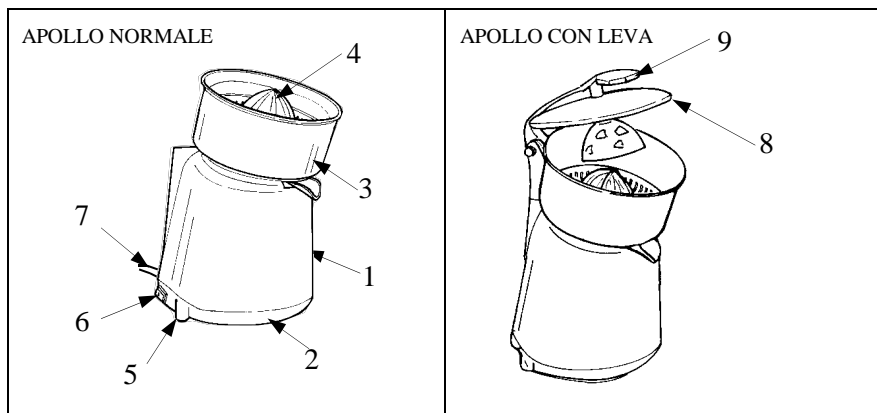
Lo spremiagrumi è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di spremere agrumi e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

Lo spremiagrumi è costruito in ABS antiurto bianco o cromato. La vasca di raccolta succo è in acciaio inox con pigna in ABS alimentare. Struttura interna portante in acciaio.

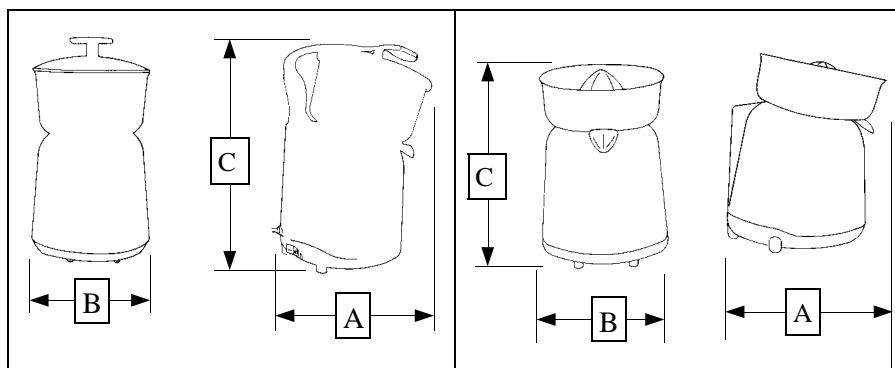
1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina

LEGENDA:

1 - Corpo
2 - Base
3 - Vaschetta di raccolta
4 - Pigna
5 - Piedini
6 - Interruttore
7 - Cavo di alimentazione
8 - Coperchio
9 - Leva

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro

TAB. n°1 **- MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	u.m.	APOLLO NORMALE	APOLLO VV	APOLLO NORMALE (con leva)	APOLLO VV (con leva)
Lunghezza A	**mm**	210	210	265	265
Larghezza B	**mm**	210	210	210	210
Altezza max. C	**mm**	280	280	325+60	325+60
Giri	**g/1'**	320	280÷750	320	280÷750
Motore	**W**	150	150	150	150
Alimentazione	**Mn**	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso netto	**kg**	2.7	2.7	3.5	3.5
Grado di rumorosità	**dB**	≤80	≤80	≤80	≤80

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP.3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)

La macchina parte dai nostri magazzini accuratamente imballata; l'imballo è costituito da:
- a) scatola esterna in robusto cartone con eventuali tamponamenti;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) certificato di conformità **CE**

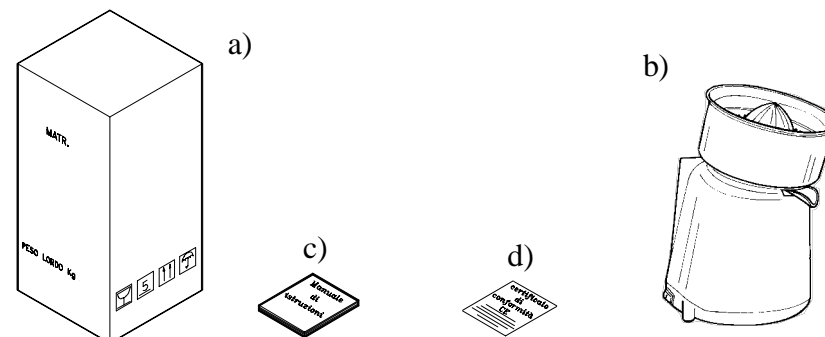



FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo